1.1. Tableau de commande

Désignation	Fonction
Affichage écran tactile	Sélection des fonctions du four mixte : Module de commande, temps, température ou recettes.
Affichage de l'état	Montre l'état actuel de l'appareil.
Bouton rotatif	Modifier les paramètres (température, temps, etc.) en tournant le bouton rotatif ; confirmer les paramètres en appuyant sur le bouton rotatif.
Désignation	Désignation de la famille de l'appareil.
Marche/Arrêt	Bouton Marche/Arrêt pour le four mixte.

1.2. Module de commande AUTO : Commande automatique

Sélection du mode de service : Auto = travailler / cuire avec des recettes.

Sélection des recettes : « Bonnet » (recettes préinstallées) ou « mes recettes » (recettes créées soi-même)

Sélection des recettes dans 6 catégories : viande, légumes, poisson, pâtisserie, divers et banquet. 80 programmes de cuisson fixes preinstallés.
Alternativement, utiliser des recettes créées soi-même ou d'autres modifiées. Espace mémoire disponible sous « mes recettes » pour jusqu'à 256 recettes (chacune contenant jusqu'à 6 étapes).
Travail plus efficace pour le même résultat. Sélectionner la recette et démarrer.

Fonctions additionnelles pour créer et modifier les recettes. Copier, Nouveau, Modifier, Effacer et Afficher les détails.

Affichage de la liste des recettes et de la fonction « temps par étagère ».

Date, marche/arrêt avec affichage du statut, heure actuelle.

1.3. Module de commande MANUEL : Mode de cuisson manuel

Sélection du module de commande : Manuel = réglage manuel des paramètres de cuisson : Mode de service, température et temps.

Sélection des modes de service : Air chaud / vapeur / mixte

Réglage de la de la température de consigne dans la chambre de cuisson ; affichage à petite échelle → température réelle dans la chambre de cuisson.

Affichage de la température à cœur ; affichage à petite échelle → température de consigne à cœur ou passer à la
Minuterie = saisie du temps pour la température actuelle.

Fonctions complémentaires : Réglage de la vitesse du ventilateur 0-100%, cheminée ouverte/fermée, vaporisation manuelle, HOLD = fonction "« maintien en température », sauvegarder les recettes.

Sélection du clavier pour la saisie du temps/de la température par les touches numériques.

Date, marche/arrêt avec affichage du statut, heure actuelle.

1.4. Module de commande MAINTENANCE : Nettoyage

Sélection du module de commande : Maintenance = nettoyage et gestion des appareils (réglage).

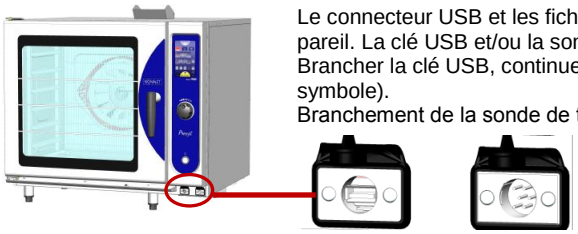
Lavage entre deux processus de cuisson, remplace la douchette. Nettoyage. Nettoyage manuel. Démarre en appuyant sur la surface START et se déroule automatiquement.

Bouton START pour nettoyage manuel.
Nettoyage automatique démarre automatiquement après avoir ajouté le jour de la semaine et l'heure (le four mixte doit être en mode veille!).

Manuel d'utilisation = mode d'emploi directement sur l'affichage ; échange de données = échange de données telles que des recettes ; consommation ou évolution de température (HACCP) ; paramètres des clients = modification des paramètres selon les besoins ; paramètres d'installation/techniques pour techniciens de maintenance.

Aperçu des données de maintenance :
Coordonnées pour le service de maintenance et assistance cuisson, délai du prochain service de maintenance.
Données de l'appareil, p. ex. numéro de série.

1.5. USB et sonde de température à cœur



Le connecteur USB et les fiches sont directement au dessous du tableau de commande en bas de l'appareil. La clé USB et/ou la sonde de température à cœur sont ici branchées.
Brancher la clé USB, continuer dans le mode service avec la touche « échange de données » (voir symbole).
Branchement de la sonde de température à cœur pour cuisson à cœur.

Les deux points de contact sont munis de capuchons de protection amovibles. Après chaque utilisation, remettre les capuchons de protection.

1.6. Fonctions

Symbole	Signification	Symbole	Signification
Symboles relatifs au mode de service manuel sous « Manuel »			
	Vitesse du ventilateur. Sélection de la fonction, ensuite réglage de la vitesse désirée du ventilateur selon la sensibilité des produits.		Temps par étagère ; pour cuire de différents aliments avec le même appareil. 6 programmations séparées de la minuterie pour 6 glissières, 10 programmations séparées de la minuterie pour 10 & 20 glissières.
	En appuyant répétitivement sur le symbole, la cheminée va à la position ouverte/fermée.		Minuterie. Cuisson avec saisie du temps. Saisie du temps de cuisson.
	Vaporisation manuelle, ajouter de l'eau à la chambre de cuisson pendant le processus de cuisson. Possible avec le mode de service « air chaud » et « mixte »		Clavier. En appuyant sur cette surface fonctionnelle la saisi des paramètres (température, temps) est possible par les touches numériques.
	HOLD. Sélectionner à la fin du processus de cuisson. Maintient la température définie. Dans le cas où on travail avec la température à cœur, HOLD est effectué sur celle-ci.		Cuire avec sonde de température à cœur. Sélectionner la fonction et réglage de la température à atteindre à l'intérieur de l'aliment.
	Détail. Vu d'ensemble détaillée du processus et des paramètres définis. Avec les recettes, aperçu des différentes étapes de la séquence des recettes.		Température réelle ou de consigne dans la chambre de cuisson. Saisie de la température des aliments.
Symboles du module de service relatifs au nettoyage et paramètres			
	Lavage. Pour un nettoyage rapide entre deux processus de cuisson ; se déroule automatiquement, remplace la douchette.		Manuel d'utilisation. Cette fonction permet d'accéder au mode d'emploi et de visualiser certains thèmes directement sur l'affichage.
	Sélectionner la fonction, entrer le code d'accès ; les intervalles automatiques de nettoyage avec jour de la semaine et heure peuvent être modifiés, désactivés ou activés.		Nettoyage manuel. Démarrage immédiat du processus de nettoyage d'en simple clic sur le symbole ; le nettoyage se déroule automatiquement.
	Échange de données. L'interface USB permet l'échange de données (recettes, images des recettes, données de consommation et du processus) entre PC et appareil.		Paramètres clients. Avec un code d'accès l'utilisateur peut modifier plusieurs paramètres relatifs à la cuisson et à l'utilisation (langue, son, volume).
	Paramètres d'installation. Un code spécifique est nécessaire pour modifier les paramètres d'installation. Ne doit être exécuté que par du personnel qualifié.		Module de service pour techniciens instruits. Accès uniquement avec un code spécifique. Ne doit être exécuté que par du personnel qualifié.
Modes de service			
	Mode de service « air chaud ». Marge de température pour cuire/cuire au four : 0-250 °C.		Mode de service « vapeur ». Marge de température 20-105°C, réglage d'humidité 100%.
	Mode de service « mixte ». Combinaison d'air chaud et vapeur. Marge de température 20-250°C, réglage d'humidité 1-100%.		Cuire avec sonde de température à cœur. Processus contrôlés par la température spécifique atteinte à l'intérieur de l'aliment. Cuisson au degré près, résultats reproductibles.
Symboles relatifs à l'administration des recettes sous « Auto »			
	Créer une nouvelle recette. Sélectionner la catégorie sous « Mes recettes ». Sélectionner la fonction, entrer le nom de la recette et les paramètres de cuisson, sauvegarder.		Modifier une recette. Sélectionner la recette, ensuite « Modifier ». Les entrées respectives dans la recette peuvent être sélectionnées et modifiées. Ensuite sauvegarder.
	Copier une recette. Sélectionner une recette et appuyer sur « Copier ». Le système crée une nouvelle copie de la recette. Ensuite, l'utilisateur peut renommer la copie ou changer les paramètres.		Effacer une recette. Sélectionner la recette et appuyer sur « Effacer ». Ensuite, confirmer le message de sécurité.
	Liste. Afficher une liste avec les noms des recettes. Afficher les recettes de la bibliothèque d'images en appuyant sur « Liste ».		Image. Afficher les recettes de la bibliothèque d'images. Retour à la liste des recettes en appuyant sur le symbole « Image ».